



CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062
con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE**
codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I.ARTIGIANATO**



ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Laboratorio di servizi
enogastronomici di cucina*

CLASSE 2[^] SEZ. E

Indirizzo: cucina

Prof. Luciano Pezzulla

MODULO 1: LE BASI DI CUCINA E LE SALSE

Ud 1 I fondi di cucina e le altre preparazioni di base

- Principali preparazioni di base.
- Preparazioni complementari.

Ud 2 Le salse

- Salse di base e salse derivate
- Salse emulsionate
- Salse particolari

MODULO 2: le erbe aromatiche le spezie

- Le erbe aromatiche
- Le spezie

MODULO :3 olio, burro

- L'olio
- il burro

MODULO 4: IMPASTI DI BASE, ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

Ud 1 Gli impasti di base

- Classificazione degli impasti di base
- Suggerimenti per la preparazione.

Ud 2 Gli antipasti

- Classificazione e servizio degli antipasti.
- Le tipologie di antipasti

Ud3 le minestre

- Classificazione e servizio delle minestre.
- Le tipologie di minestre.

Ud5I primi piatti asciutti

- La pasta
- Il riso
- Altri primi piatti asciutti

MODULO 5: I PIATTI DI MEZZO: UOVA

Ud 1 Le uova

- Le uova in cucina
- I piatti a base di uova

MODULO 4: LA CARNE

Ud 1 Le caratteristiche della carne

- I costituenti della carne
- La macellazione
- La qualità della carne
- La classificazione delle carni
- La cottura della carne

Ud 2 Le carni degli animali da macello

- Sezionatura e tagli degli animali da macello
- Le carni bovine
- Le carni ovine e caprine
- Le carni suine
- Le frattaglie

Ud 3 Le carni degli animali da cortile e la selvaggina

- Gli animali da cortile
- La selvaggina

Esercitazioni effettuate in laboratorio

- Accensione e spegnimento di diverse attrezzature
- Dimostrazione del montaggio\smontaggio e pulizia di alcune attrezzature (affettatrice, macinacarne, cutter, ecc.)
- Spiegazione delle regole igienico-sanitarie e le norme di sicurezza (studiato in classe)
- Consegna e spiegazione del modulo di scheda per la verifica del piano di autocontrollo (HACCP)
- Come utilizzare il coltello: dimostrazione del Docente del taglio della cipolla e poi degli alunni
- Pulizia, taglio e conservazione degli ortaggi (studiati in classe)
- Taglio della cipolla (acheè, salpicon, filangè)
- Taglio della carota (brunoise, mirepoix, macedonia, julienne, giardiniera, ecc.)
- Taglio del sedano (mirepoix, brunoise, macedonia, paesana, ecc.)
- Pulizia, taglio e conservazione del prezzemolo
- Brodo vegetale
- Cottura di una minestra brodosa
- Pulizia, taglio e conservazione della patata

Patate nature, mascotte, garantire, paglia, fritte, ponte-nuovo, chips,

Timballo all'Italiana

Gnocchi di patate con salsa pomodoro

Pasta fresca

Gnocchi di Semolino alla Romana

Tagliatelle con salsa bolognese

Arrosto di maiale

Scaloppine

Crepes alla fiorentina

Impasti di pasticceria

Preparazioni nazionali

Pan di Spagna

Crema pasticceria

Pasta choux

Pasta frolla

- Crostata
- Biscotti italiani.

FIRMA DEGLI ALUNNI

Lito Voltra

Bianco Francesco

Vigilante Luigi

FIRMA DEL DOCENTE

Luca Rulli